Überbackenes Gyros

Zutaten

- 300 g Schweineschnitzel
- 150 g rote Paprikaschoten
- 100 g frische Champignons
- 50 g grüne Oliven (entsteint)
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 100 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Schafskäse
- 2 EL Paniermehl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Oliven halbieren.

3. MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit Wasser und Olivenöl verrühren. Gemüse und Fleisch zugeben und gut mischen. Ca. 30 Min. marinieren. Anschließend alles in einer Pfanne portionsweise anbraten und in eine Auflaufform geben.

4. Schafskäse zerbröseln und mit Paniermehl mischen, über das Fleisch geben und im Backofen ca. 6-8 Min. überbacken. Dazu schmeckt Fladenbrot, Zaziki und Krautsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	349 kcal
Fett	22 g
Protein	27 g

25 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de